

# 早期予約品



## ★鶏もも肉の熟成焼き (×切12月3日)



若鶏のもも肉(骨なし)を、たまり醤油を加えた特製タレにじっくり漬け込み、肉の中まで味をしみこませてから、焼き上げました♪  
 ボイル・オーブン・解凍後揚げ調理とマルチ調理が可能です。

【調理方法】

ボイル 約10分

揚げる 解凍後170~180℃で1分半~2分

オーブン 180℃で約12分

130g (個包装) × 5袋単位

## ★サンタのおくりもの(チョコレートムース)



卵・乳原料不使用でも満足な味わいのクリスマス向けムースのご紹介です！  
 乳成分を含まない豆乳クリームを使用し、口溶けの良いふんわりとした食感に仕上げたチョコレートムースです。  
 真っ白なホイップとホワイトパウダーをトッピングすることで大地に降り積もる粉雪と雪の結晶をイメージしました♪

卵、乳不使用、鉄分入りです。

×切11月6日



40g × 40個単位

## ★お正月ねりきり (×切11月29日)



1964年創業『菓子工房・美好屋』の笑顔になる和菓子のご紹介です！  
 北海道産小豆・砂糖・小麦粉・もち粉、厳選素材を使用した和菓子です♪

和菓子・干支(巳)

41g (個)

縦45mm 横45mm 高さ25mm

和菓子(鯛)

37g (個)

縦45mm 横45mm 高さ25mm

## ★お正月飯寿司し (×切12月3日)

1973年創業『八丸・堀内水産食品』の飯寿司は、防腐剤・着色料不使用、伝統の製法で作る、素材本来のやさしい美味しさが広がる逸品です！



紅鮭飯寿司し(皮付き)

400g



秋鮭寿司し(皮付き)

400g